

FICHA TÉCNICA – FARINHA DE AMARANTO

DENOMINAÇÃO DE VENDA

Farinha de Amaranto

DESCRIÇÃO

A Farinha de Amaranto é feita a partir da moagem dos grãos de amaranto, que pertencem à família dos cereais, com excelente quantidade de proteínas de alto valor biológico

INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

Essa farinha é frequentemente utilizada como ingrediente em receitas sem glúten, como pães, bolos, biscoitos e panquecas, e pode ser uma alternativa nutricionalmente rica para pessoas com restrições alimentares ou para aqueles que desejam diversificar sua dieta.

INGREDIENTES

Farinha de Amaranto

IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Nacional

ESPECIFICAÇÕES:

• Sensoriais:

Aspecto do produto	Farinha
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Característico

• Análises Microbiológicas:

Salmonella sp	Ausência em 25g
Escherichia coli	<10 UFC/g
Bacillus cereaus presuntivo	<10 UFC/g

• Grupo Alimentar:

Cereais, farinhas, massas alimentícias e produtos de panificação.

Padrões Microbiológicos dos Alimentos (IN 161/2022).

INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Denominação de venda, ingredientes, peso líquido, identificação de origem, nome e endereço do importador (quando aplicável), informação nutricional (quando aplicável), presença de glúten e/ou alérgenos lote e validade.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em paletes e separado por data de fabricação.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpo, seco, livre de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

VALIDADE

12 meses (1 ano) a partir da data de fabricação ou conforme determinado pelo fabricante.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 5KG – 100 Porções			
Porção: 50g (½ xícara de chá)			
	100g	50g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	372	186	9%
Carboidratos totais (g)	66	33	11%
Açúcares totais (g)	2	0,9	
Açúcares adicionados (g)	0 g	0 g	0%
Proteínas (g)	13	6,5	13%
Gorduras totais (g)	7	3,5	5%
Gorduras saturadas (g)	2	1	5%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar (g)	7	3,3	13%
Sódio (mg)	0	0	0%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

ALIMENTO - IMAGEM



Imagem meramente ilustrativa.

Por se tratar de um produto natural o mesmo pode sofrer variação de coloração e/ou granulometria.

As Informações obtidas acima são de análises de empresas fabricantes.